

FOOD-TIPP

# BAUMNUSSMUS



Juli-Oktober



## Küchenmaterial

Gummischaber, bachsichere Form, Hochleistungsmixer, steriles Einmachglas



## Zutaten für 1 Glas

250 g

Baumnüsse

## Zubereitung

Baumnüsse in die bachsichere Form geben.

Für 10 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.

Die Baumnüsse in den Hochleistungsmixer geben.

Mixen, bis ein samtiges Muss entstanden ist.

Jetzt kannst du nach deinem Belieben würzen und süssen. Probiere aus, worauf du Lust hast.<sup>1</sup>

## Gut zu wissen:

<sup>1</sup> Das Baumnuessmus ist ohne weitere Zutaten eher bitter. Das Baumnuessmus ist bis zu vier Wochen gekühlt haltbar.



Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

